TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Nr 35. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 26. SIERPNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Milikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

CO I DLA CZEGO DZIEJE SIĘ W NATURZE.

(Ciąg dalszy.)

O CIEPLE.

Przyczynę ciepła nadają naturaliści materyi nadzwyczajnie delikatnéj, niewidocznéj i zważyć się nie dającéj, w naturze istniejącéj, a która czuć się daje. Nazywają tę materyę cieplikiem. Także brak zimna nazywają ciepłem. Ogólna czynność ciepła jest rozprężanie ciała, a zimna ściskanie tegoż.

Pytanie: Dla czego mokre drzewo trudniéj się pali, niż suche?

Odpowiedź: Bo mokre drzewo mając w sobie wilgoć, zabiéra na swoje ogrzanie ciepło, i póki wody nie wyparuje, wszelkie gorąco ognia działać nie może na spalenie drzewa, ale tylko w części, a przez to opóźnia się jego spalenie.

P. Dla czego naczyniom metalowym dają rączki drewniane?

O. Bo drzewo jest złym przewodnikiem ciepła, czyli nie uwięza w sobie tyle ciepła, co metal.

P. Dla czego futro zasłania od zimna?

O. Futro nie grzeje, ale nie pozwala ciepłu ciała uchodzić, i trzyma je we własnym stanie.

P. Dla czego siano mokro złożone zapala się?

O. Bo przez wilgoć odbywa się w sianie fermentacyja, przezco podnosi się stan ciepła, a gdy ochłodzenie nie nastąpi i stopień gorąca do stopnia wyższego dójdzie, a powietrze je rozżarzy, to zapala się.

P. Dla czego posypawszy popiołem rękę, można węgiel żarzący utrzymać?

O. Bo popiół jako zły przewodnik ciepła mało go uwięza, a przez to mało ręce udziela; tak samo dzieje się z piecami, gdzie wiele jest popiołu, który przeszkadza gorącu żarzącego się węgla rozszérzać.

P. Dla czego kowale mogą łatwiéj węgiel żarzący utrzymać w ręku?

O. Bo ich skóra przez pracę zgrubiała i własności rogowéj nabrała, róg zaś będąc złym przewodnikiem ciepła, broni od szybkiego sparzenia ręki.

P. Dla czego kartofle zmarznięte odmarzają w zimnéj wodzie?

O. Bo podług prawa przyrody dwa ciała różnéj temperatury póty sobie udzielają ciepła, póki nie staną w równowadze. Kartofle zmarznięte póty będą swego zimniejszego stanu wodzie, choćby zimnéj, (zawsze jednak cieplejszéj), udzielać, póki nie staną w równowadze. A że kartofle mają więcéj zdolności zachowywania ciepła niż woda, dla tego zimno kartofli przenosi się do wody i obraca takowę w lód, a ciepło wody odejmuje zamróź.

P. Dla czego butelka wina zamarznięta, w wodzie zimnéj rozmarza, a woda zmarznięta nie odmarza.

O. Bo wino zawierając spirytusowe części, więcéj ma własności przybierania ciepła niż woda.

P. Dla czego drzewo dołożone w piecu nie prędko się rozpala?

O. Bo gorąco stawia się w równowadze z zimnem drzewa, a czém więcéj tego będzie, lub czém wilgotniejsze a przeto więcéj zimna jest w drzewie, tém późniéj stanie ciepło w równowadze, a ztąd późniéj staje się czynném.

P. Dla czego kocieł lub piec lepiéj grzeje, jeżeli sadza go otacza?

O. Bo sadza jest złym przewodnikiem ciepła, i ta zabierając ciepło w siebie, pozbawia blachę lub ścianę piecową, przybierania i oddawania ciepła, pochodzącego z ognia.

P. Dla czego piec żelazny prędzéj się rozgrzéwa, niżeli kamienny?

O. Bo żelazo jest lepszym przewodnikiem ciepła, dla tego też taki piec prędzéj stygnie; bo co prędzéj się zagrzéwa, to też prędzéj traci ciepło.

P. Dla czego piece dają z kanałami?

O. Żeby gorąco ognia więcéj powierzchni dotykało, a ta więcéj powietrza ogrzewała w mieszkaniu; bo rzecz naturalna, czém więcéj przenosi się ciepła na więcéj powierzchni pieca, tém więcéj się z niego korzysta; trzeba jednak mieć wzgląd, że czém więcéj oddalona jest powierzchnia piecowa od ognia, tém z dotkliwszego na ciepło powinna być materyjału.

P. Dla czego obkładają lodownie drzewem i słomą?

O. Bo te są złemi przewodnikami ciepła, i nie przyjmują tak łatwo zewnętrznego ciepła, coby pomagało do prędszego stopnienia lodu. Dla tego także drewniane budynki cieplejsze są w zimie niż murowane, bo mur potrzebuje na własne ogrzanie części ciepła.

P. Dla czego dym ciągnie się w górę?

O. Bo ciepło rozrzedza powietrze, a w rozrzedzone powietrze łatwiéj dolne wstępuje i dym za sobą w górę ciągnie. Dla tego trzeba na rozpał wiele rozniecić płomienia, ażeby prędzéj ciepło sprawić i późniéj rozwijający się dym łatwiejsze miał przejście.

P. Dla czego zbiegają z garnka gotujące się płyny?

O. Bo gorąco rozszerzając ciało, rozszerza pory w wodzie i w te wstępując podnosi płyn do pewnego stopnia, aż takowy wybiegnie.

P. Dla czego tłuste płyny więcéj wybiegają niż woda?

O. Bo są w stanie uwięzienia w sobie więcéj ciepła i wzniesienia się do wyższego stopnia, przez co więcéj rozszerzając płyn na wybiegnięcie go wystawiają.

P. Dla czego w wyższéj części mieszkania jest cieplej niż w niższéj?

O. Bo ciepło lżejsze w górę się wynosi, co tak samo dzieje się z płynami, że wyskok z wodą zmieszany, czyli wódka lub okowita w kufie będąca, zawsze będzie pod wierzchem kufy mocniejsza.

(Dokończenie nastąpi.)

ROLNICTWO.

PRZECIW UŁATWIAJĄCEMU SPOSOBOWI ZBIORU KONICZYNY DLA PODOLANÓW, JAK BYŁO W Nrze. 19. „TYGODNIKA."

(Nadesłane.)

Czytaliśmy, że od siewu koniczyny wstrzymuje Podolanów trudność wymłotu nasienia, wtenczas kiedy szczupłe stodoły zbożem są zawalone; powtóre niewiadomość sposobu zasiewania, ztąd powstał przesąd, iż się koniczyna na Podolu nie udaje. Radzi więc autor artykułu, żeby koniczynę omłócić dobrze, tryny odłączyć, i ziarno z plewą na wyznaczonéj roli wysiewać. Jednakże ja nie uważam tego za dobry sposób i sądzę, że tam błogosławiona ziemia być musi, gdzie podobny siew za dobry jest uznany; wszak w czasach wilgotnych ziarno będące w plewie dostanie zarodu gnicia. Drugie jest niepodobieństwo, by ziarno równo rozdzielić się mogło w tak wielkiéj ilości plewy. Trzecie, niezazdroszczę siewaczom, którzy w siebie prochy wciągać i nad sobą znosić je muszą. Sądząc jednak za lepszy ten sposób, który tu podaję, chociaż i w tym znajdę przeciwników, podaję jednak go z przekonania własnego, i zostawiam pole rozpraw nad tém w niniejszém piśmie, wszak to w celu oświécenia i zbogacenia kraju. — Jak tylko koniczyna odkwitnie i w główeczkach widać ziarno dościgłe, trzeba zebrać dziatwę wiejską, którą już w młodym wieku do małego zatrudnienia przyzwyczajać potrzeba, tém więcéj, że wiele dzieci do lat 9 widać po wsiach na drodze z prochem się bawiących, które nie ucząc się niczego próżniactwu są oddane. Nadawszy takiéj dziatwie grzecznego i dla niéj miłego nadzorcę (ja u siebie daję takiéj dziatwie dziennie po 6 kr. w. w., a czasem i darunki nieznaczne) prowadzi się onę na te zagony, gdzie koniczyna ma być zbiérana, stawia w szereg o pół łokcia jedno od drugiego, zawiesza na ramiona każdemu torbeczkę, i tak dzieci te zwolna postępując, rwą główki z koniczyny i w woreczki chowają. Podobnie uzbierana koniczyna odwozi się do budynków i rozściela cienko na 3 cali, by przywiędniała (najlepiéj schnie na strychu). Skoro przeschnie cokolwiek, zaraz mocno napakować do sienników, na których czeladź sypia, a tak napakowawszy oddaje się napowrot czeladzi do spania. Rozgrzany człowiek na sienniku ogrzéwa koniczynę, a tém samém wysusza, i to tak prędko, że do miesiąca zupełnie główki potrą się i nasienie odłączy; pozostaje tylko uważnie odwiać, a to w drzwiach na przelocie powietrza, biorąc na rzeszoto i pomału na przeciągu wiatru sypać nakształt krupiarek, aż do zupełnego oczyszczenia; nakoniec bierze się sito pytlowe i wysiewa się resztę plewy lub niedorodki, koniczynę zaś pozostałą bez główek na polu kosi się na siano.

P.

2

O stokłosie.

(Nadesłane.)

W tym roku mamy wiele stokłosy w pszenicy, osobliwie na Pokuciu, która jest bardzo trudna do wyplewienia, gdyż od pszenicy trudno ją rozpoznać, mając listki do niéj podobne, a gdy pszenica pocznie odkwitać, potenczas widać tę mnogość stokłosy; gdyby wtenczas plewiono, to by robotnicy pszenicę wytratowali. Taką pszenicą, pomimo pięknego ziarna, kupcy pogardzają. Kazałem zatém po omłocie dać na drugi dzień dwóch robotników, którzy nanosili pszenicę do stodoły zamkniętéj, by wiatr nie przeciągał. Jeden z nich stanął przy pszenicy, nabrawszy na wiaczkę takowéj. Kazałem mu w jednéj mierze poza siebie rzucać (na odlew) to jest w prawy bok, ażeby ziarno upadało w półokrąg; tym sposobem stokłosa oddzieliła się i upadła bliżéj, a ziarno dorodne daléj; zaś drugi robotnik podsuwał ziarno wiejącemu, by ten z miejsca się nie ruszał, i tak powtórzywszy dwa razy oddzieli się stokłosa. A że ziarno stokłosy pożyteczne jest do wykarmu bydła, kazałem zmléć takowe i użyć do wykarmu wołów.

Bratyszów dnia 6 lipca 1839. P.

OGRODNICTWO.

MADIA SATIVA.

Ogrodnik nadworny króla Wirtemberskiego, p. Bosch, miał zlecenie tę egzotyczną roślinę, którą w Chili sieją na olej do jedzenia, przyswoić do krajowego podniebia. Robiąc próby w ostatnich latach na wielkich łanach, przekonał się, że ta roślina rośnie na 1 1/2 do 2 stóp wysoko, przyjmie każdą kolej zboża, chociażby rola poprzednio nie była gnojona, byle tylko nie była zbyt wilgotną i zwięzłą. W roli zaś rodzajnéj i gdy rzadko powschodzi, może wyżéj jeszcze wyrość. Trzeba podług stanu roli na mórg wirtemberski (875 sążni kwarat. wiéd.) 4 do 6 funtów nasienia; można siać w końcu października albo najpewniéj w czas na wiosnę, aż do środka miesiąca maja. Sieje się albo rzadko z ręki, albo w rzędy. Mrozy wiośniane jéj nie szkodzą, robactwo ani bydło nie psuje. Kto siać ma na wiosnę, potrzebuje w jesieni rolę do tego przygotować, tak iżby na wiosnę, skoro rola dobrze obeschnie i broną da się porównać, zasiewać można; po zasianiu trzeba przywalcować, a potém tylko wypléć z chwastu.

Gdy nasienie dojrzało, co w trzy miesiące od zasiania następuje (to jest gdy ziarnka zamiast czarno więcéj popielato wyglądają) trzeba tę roślinę nisko skosić, albo wyrwać, wyłożyć żeby przeschła i daléj tak jak z rzepakiem postępować. Z wymłotem trzeba się spieszyć, żeby grube badyle nie gniły, i nasienia nie psuły.

Plon bywa z morga wirtemberskiego, czyli 38400 stóp kwadratowych 4 do 6 1/2 szeflów ziarna (23 achtlów wiéd. których idzie 15 3/4 na nasz korzec); szefel ziarna waży 194 do 208 funt., z czego bywa koło 70 funtów oleju.

Podług rozbioru chemicznego, 100 części tego oleju zawiéra 45 oleiny (płynnéj tłustości), 40 stearyny (twardéj tłustości), 15 gliceryny (czyli tłustości miodowéj słodkawéj). Taki olej nie zamarza jak suche oleje, ale ledwo pod 19 stopni, przezco może lepiéj niż inne być do smarowania machin użytym.

Próby w przędzalni wełny robione pokazały, że w fabrykach sukna olej ten oliwę zastąpić może. Przędza nie śmierdzi i osnowy sukienne łatwo się prać dają.

Porównywając plon z téj rośliny z rzepakiem i makiem, pokazuje się, iż rzepak na ugorze siany dopiéro drugiego roku pożytek wydaje, i z morga wirtemberg. 4 najwięcéj pięć szeflów będzie ziarna (jeże-

li się uda); gdyby zatém morg wydał 5 szeflów, to z tego będzie 96 funtów oleju, a zatém za dwa lata 480 funt.; morg maku da 2 1/2 do 3 szeflów czyli 88 funtów oleju, albo najwięcéj 264 funtów oleju z morga. Morg *Madią* zasiany (któratо roślina zwykle koło końca lipca dojrzewa) wydaje 4 do 6 1/2 szeflów, a licząc na szefel 68 funtów, będzie 442 funtów oleju z morga.

Z tego wszystkiego spodziewać się należy, że roślina ta wejdzie prędko w nasze gospodarstwo, gdyż jéj pożytek na uwagę zasługuje, tak z przyczyny, że zajmuje miejsce zboża, którego zbytecznie siejemy, jakoteż że wchodząc w handel podniesie przychody gospodarstwa.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

O WYDATKACH WÓDKI
z gorzelni pod moim nadzorem zeszłego peryjodu pędzenia będących.

(Nadesłane.)

1. W gorzelni państwa *Strussowskiego*, cyrkułu tarnopolskiego, odkisał w kadziach 300 wiadrowych zaciér dzienny po 116 korcach kartofli słabéj miary, z dodatkiem 7 korcy słodu i 1/2 korca żytniéj mąki. Odciągano z tych ziemiopłodów w przecięciu po 370 garncy okowitéj czyli 555 garncy szumowéj, a zatém z korca kartofli wraz ze słodem po 19 1/2 kwart. — Aparat Galla.

2. W gorzelni *Łoszniowskiéj*, cyrkułu tarnopolskiego, odkisał do 1 marca, w kadziach 150 wiader objętości, zaciér po 63 korcach kartofli, 4 korcach słodu, 1/2 korca mąki żytniéj; odciągano na aparacie drewnianym, Kasperowskiego zwanym, w przecięciu po 182 garnce okowitéj czyli 17 1/3 kwart szumowéj z korca kartofli wraz ze słodem. Od 1go marca odkisał w tych samych kadziach zaciér po 50 korcach kartofli, 3 1/2 korca słodu i 1/2 korca mąki żytniéj; odciągano w przecięciu po 168 garncy okowitéj czyli 272 garncy szumowéj, a zatém po 20 1/2 kwart z korca kartofli wraz ze słodem.

3. W *Łuce*, cyrkule tarnopolskim, odkisał w kadziach 150 wiadrowych zaciér po 50 korcach kartofli, 600 funtów słodu i 40 funtów żytniéj mąki; odciągano na aparacie miedzianym składu Kasperowskiego w przecięciu po 235 garncy wódki szumowéj, na 21 stop. Beaum., czyli z korca kartofli wraz ze słodem 18 1/2 kwart.

4. W gorzelni *Kołłowskiéj*, cyrkułu złoczowskiego, przez mojego zastępcę nadzorowanéj, odbiérano z powyższéj ilości ziemiopłodów po 215 garncy wódki, czyli po 17 kwart z korca kartofli.

5. W gorzelni *Rozdolskiéj*, cyrkułu stryjskiego, odkisało w kadziach 18 wiadrowych po 74 korcach kartofli zatartych, z których wraz ze słodem odciągano do 5go lutego w przecięciu po 224 garncy okowitéj na aparacie Galla, czyli z korca kartofli po 17 3/4 kwart; od 5go lutego odkisało w powyższych kadziach zaciéru po 64 korcach kartofli, z których wraz ze słodem odciągano po 212 garncy okowitéj czyli do 20 kwart szumowéj z korca kartofli.

6. W gorzelni *Biskupickiéj*, cyrkułu bocheńskiego, odkisało w kadziach 150 wiadrowych po 65 korcy kartofli zatartych, z których wraz ze słodem odbierano tylko 168 garncy okowitéj. Odległość niedozwoliła mi tam częstszéj jak tylko jednéj bytności, i to w końcu zimy, dla tego nie mogłem uskutecznić potrzebnéj poprawy, i dochodzić wszelkich przyczyn niekorzystnego wydatku.

Dołączam tu następujące uwagi: We wszystkich tych gorzelniach tego roku po raz piérwszy nadzorowałem, z któréj to przyczyny nowo zaprowadzony sposób za-

ciérania wiele przeszkod doznawał, a ztąd wynikające szkody o wiele przecięcie wydatków zmniejszyły; wreszcie czas spóźniony niedozwolił porobić korzystnych odmian w urządzeniu na korzyść wydatku. Przecięcie było obliczane bez różnicy jakości ziemiopłodów i słodu, które często w miernym bardzo stanie do wyrobu dostarczano.

Do wszystkich zaciérów używałem drożdżanki chemicznéj najprościejszéj.

Prócz w gorzelni *Strussowskiéj*, gdzie tylko do 1go marca 96 godzin robota odkisała, wszędzie trzydniowe kiśnienie dostatecznem było, co jedynie mocnemu działaniu tych drożdży przypisać można.

Obfitość i większą równość wydatku także jedynie wpływem tych drożdży otrzymałem, których równa jakość równe skutki wydaje, czego jednak nie zapewniają drożdże piwne, będąc tak rozlicznéj jakości. Koszt na te drożdże jest nadzwyczajnie mały, gdyż doświadczyłem, że po odtrąceniu wódki z mąki, przy pilności gorzelnika, do wyrobu 10,000 korcy kartofli, 8 garncy drożdży piwnych i soli ługowéj za 20 złr. u kupca hurtownego kupionéj, dostatecznemi się okazały. Wszelkie zarzuty przeciw zdolności drożdży chemicznych czynione, są bezzasadnemi, a jeżeli komu wydatki się nie powiodły, to w skutku tylko innych nieodgadnionych, wyrobowi szkodliwych przyczyn, albo raczéj w urządzeniu gorzelni, jakości produktów, nieumiejętności i złéj woli gorzelnika, dochodzić należy. Gdzie przepisy udzielone z chęcią i dokładnością były wykonane, tam niechybnie dobry osiągnięto skutek, o czém prócz powyżéj wymienionych, właściciele gorzelni w *Kurzanach*, cyrkułu brzeżańskiego, *Bojanowie*, cyrkułu stryjskiego, *Chłopczycach*, *Koniuszkach*, *Hoszanach*, *Litewce*, cyrkułu samborskiego, najlepiéj przekonać mogą, gdzie udzielone same tylko przepisy, były bez zarzutów i istotną korzyść przyniosły.

W gorzelniach *Cuculowiec*, *Horbacz*, *Kijowca*, cyrkułu stryjskiego, i *Chłopów* cyrkułu samborskiego, nie mogłem osobiście dochodzić przyczyn niepomyślnych skutków kilkudniowego prowadzenia zaciérów podług moich przepisów.

Ile wpływu gęstość zaciéru wywiéra, okazują wydatki w zdaniu sprawy pod Nr. 2 i 5. Niepodobna więcéj zgęszczać roboty bez szkody w wydatku, chociaż zyskuje się w opłacie podatku od wyrobu. Doświadczenie przekonało, iż na korzec kartofli wraz ze słodem i miejscem próżném od kisu, trzech wiader objętości potrzeba. Jakość kartofli mniéj lub więcéj mącznych może jednak ten stosunek o 1/4 wiadra zniżyć lub podnieść.

W lipcu. ......z.

O wpływie paszy na ilość i jakość mléka od krów.

Pan Boussingault przedłożył akademii paryzkiéj rozprawę o skutkach zadania powyższego, jakoto:

Mléczarze różnie o tym przedmiocie mówią i często fałszywie twierdzą, bo zadowalniają się ważeniem mléka z podoju, nie troszcząc się wcale odmianami co do jakości onegoż, tém więcéj, że dotąd dokładnego rozkładu mléka nie mamy.

Boussingault robił doświadczenia praktyczne z zwyczajną paszą krów, w tamtejszych gospodarstwach używaną. Pasza krów w folwarku Bechelborn jest różna podług pory roku, i każda sztuka dostaje paszy tyle, żeby wyrównało w pożywności 15 funtom siana. W zimie dają siano i okopowe lub głębiaste rośliny. Na wiosnę przychodzą powoli do paszy koniczowéj, aż póki czysta zielona pasza nie nastąpi.

Z niniejszéj tabeli widać, że jakość paszy nie czyni znacznéj różnicy w wielości i jakości mléka; jeżeliby jednak tę różność paszy względnie do ilości pożywnych czę-

ści suchéj paszy dawano, to różnica w ilości mléka znaczna się pokaże, n. p. Gdyby krowy całą zimę tylko suchą słomę jadły, mogą całkiem stracić mléko; przeplatając różną paszą utrzyma się mléko z dostatecznéin zadowoleniem. Nie można także przypisywać większą ilość mléka, jedynie wiośnianéj zielonéj paszy, ale raczéj wielości pożywnych części, które się w takiéj paszy znajdują. W gospodarstwach płodozmiennych, gdzie bydło z roku na rok dostateczną miéwa paszę, różnica ilości mléka letniego od zimowego będzie znaczna. Krowa z Alzacyi daje:

Dzień po ocieleniu się	Daje mléka na dobę lwowskich kwart	Tęgiéj massy w 100 częściach mléka	Karma dająca tyle pożywienia co 30 funtów polskiego siana	Składowe części mléka				
				sér	masło	cukier mléczny	sole	woda
1	5,0	21,6	kartofle, siano . .	15,1	2,6	3,6	0,3	78,4
13	7,5	—	detto	—	—	—	—	—
24	106	11,2	siano i zielona koniczyna	3,0	3,5	4,5	0,2	88,8
35	120	13,1	zielona koniczyna .	3,1	5,6	4,2	0,3	86,9
200	5,6	12,3	siano	3,0	4,5	4,7	0,1	87,7
207	6,0	12,4	buraki	3,0	4,2	5,0	0,2	87,6
215	5,6	12,9	buraki cukrowe .	3,4	4,0	5,3	0,2	87,1
229	5,0	13,5	kartofle	3,4	5,0	4,9	0,2	86,5
240	3,6	—	siano	—	—	—	—	—
270	3,4	—	kartofle	—	—	—	—	—
290	3,5	12,5	bulwy	3,3	3,5	5,5	0,2	87,5
302	2,8	13,2	siano i makuchy olejne	3,4	3,6	6,0	0,2	86,8
176	9,3	13,5	kartofle, siano . .	3,3	4,8	5,1	0,3	86,5
182	8,9	12,8	siano, zielona koniczyna	4,0	4,5	4,0	0,3	87,2
193	9,8	11,2	zielona koniczyna .	4.0	2,2	4,7	0,3	88,8
204	7,8	12,6	koniczyna w kwiecie	3,7	3,5	5,2	0,2	8,74

Sposób żeby przędza w osnowie się nie rwała.

Tkacze żalą się często na kruchość przędzy, tak iż czasem tylko podczas wilgoci mogą osnowę składać. Dla zapobieżenia temu radził pewien gospodarz z Hanoweru, żeby przędzę w ługu gotować, dodając garść skwarków i słoniny.

Kit prosty do porcelanowych i sklannych naczyń.

Utłuc czosnku w żelaznym moździerzu i tém posmarować kawałki stłuczone, to trzymać się będą nie zostawując znaku spojenia.

Kit wodny, który w wodzie twardnieje.

Wziąć gumy (*mastix*), żywicy (*olibanum*), żywicy prostéj, oraz cienko pokrajanéj i rozskubanéj bawełny, po równéj części zmieszać razem, roztopić i dołączyć trochę wapna niegaszonego.

Kit twardy jak żelazo.

Roztopić smoły szewskiéj, domieszać potłuczonego piasku, jak to bywa z kamienia młyńskiego, zmieszać wszystko razem, zagotować i tém smarować części potłuczone.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

Polowanie na skowronki wyprawiają Włosi koło Rzymu w październiku, w ten sposób: Na polach zasianych pszenicą bywa w jesieni niezliczona liczba skowronków i przepiórek. Towarzystwo złożone z dam i mężczyzn zbiéra się na miejscu stosowném, rozpina namiot, zaopatruje się w strzelby po kilka na każdą osobę, a dla usmacznienia zabawy także w makarony, szynki, wino i różne łakocie. Strzelby układają w rząd pomiędzy kołki, na kształt grabiów ustawione (*rastrella*), a służący obowiązany jest jak najprędzéj nabijać, bo skowronki w jednéj chwili jak roje przelatują. Do zwabienia ich ku namiotom używają dwóch sposobów. Ustawiają skrzynkę w formie uciętego kręgielka, boki jego obkładają pod kątem 45° w kawałki zwierciadlane i tę skrzynkę na 3 łokcie wysoko ustawioną, obracają sznurem lub kołkiem; błyskanie tych zwierciadełek sprowadza skowronki, które po nad tą maszynką w powietrzu się unoszą. Skoro strzał z jednych dostanie, drugie z niezmierną wytrwałością opróżnione miejsca piérwszych zastępują. Drugim sposobem, najwięcéj używanym, zwodzą skowronki, zabijając kół w oddaleniu na 30 łokci od namiotu, do tego koła przywiązują szpadę wysoko, żeby się kołysała, na niéj osadzają skrzyneczkę małą, a na téj sowę, przywiązawszy ją sznurem, żeby nie zleciała, drugi sznur uwiązują do szpady, którym pociągana szpada kołysze się razem ze skrzyneczką i sową. Sowa obawiając się, żeby nie spadła, ciągle robi skrzydłami. Skowronki widząc sowę ruszającą skrzydłami, zgromadzają się w koło wyćwierkując. Wtenczas wszystko co żyje strzéla i nabija, aż póki pełnemi torbami nie zadowolnią swego ukontentowania, i w części zaraz na miejscu raczą się pieczoną lub usmażoną ptaszyną. Przyprawiają je z truflami, z makaronami w pasztecie, albo po arabsku, przypiekając na patelni z szynką, z winogronami i rozynkami.

Koń drewniany stał się przedmiotem myślenia pewnego francuzkiego mechanika, który po kilku odbytych próbach chce do tego stopnia doprowadzić swoję sztukę, żeby na godzinę można dwie mile na tym koniu upędzić.

Studnię artezyjską kopią w Paryżu, która dotąd 1400 stóp jest głęboką, ale wody się jeszcze nie dokopano. Zabiérają się wiercić do 1500 stóp.

Winiarz z Moskwy przewiózł 100 okseftów wina bez naczyń, to jest zamroził wino w okseftach, potém zdiął obręcze z klepkami, i tak na saniach przewiózł zamarznięte wino do Petersburga (?) Tak przynajmniéj donoszą pisma zagraniczne.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.